

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Ada interaksi proporsi tepung ubi jalar kuning dengan tepung terigu dan konsentrasi lesitin terhadap volume spesifik *muffin*, yaitu peningkatan proporsi tepung terigu (sampai 75%) serta konsentrasi lesitin (sampai 1%) menyebabkan peningkatan volume spesifik *muffin*.
2. Ada perbedaan pengaruh faktor tunggal proporsi tepung ubi jalar kuning dengan tepung terigu dan konsentrasi lesitin terhadap kadar air dan tekstur *muffin*, yaitu :
 - a. Peningkatan proporsi tepung terigu (sampai 75%) serta konsentrasi lesitin (sampai 1%) menyebabkan peningkatan kadar air *muffin* 0 jam dan 48 jam.
 - b. Peningkatan proporsi tepung terigu (sampai 75%) serta konsentrasi lesitin (sampai 1 %) menyebabkan peningkatan kelembapan tekstur *muffin* 0 jam dan 48 jam .
3. Peningkatan proporsi tepung terigu (sampai 75%) menyebabkan peningkatan tingkat keseragaman pori-pori *crumb muffin*, sedangkan peningkatan konsentrasi lesitin (sampai 1%) menyebabkan penurunan keseragaman pori-pori *crumb muffin*.
4. Peningkatan proporsi tepung terigu (sampai 75%) serta konsentrasi lesitin (sampai 1 %) menyebabkan penurunan intensitas warna kuning kejinggaan *muffin*.
5. Peningkatan proporsi tepung terigu (sampai 75%) serta konsentrasi lesitin (sampai 1%) menyebabkan peningkatan kesukaan terhadap

tekstur dan warna tetapi menyebabkan penurunan kesukaan rasa *muffin*.

6. Perlakuan terbaik *muffin* ditinjau dari segi fisikokimia (kadar air, tekstur, dan volume pengembangan) serta uji organoleptik adalah *muffin* dengan proporsi tepung ubi jalar kuning 25% dan tepung terigu 75% serta konsentrasi lesitin 1% (C 1).

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap kadar β -karoten *muffin* untuk mengetahui degradasi β -karoten selama proses pengolahan.

DAFTAR PUSTAKA

- American Lecithin Company. 2003. *Lecithin Applications*. Available at http://www.americanlecithin.com/leci_appfood.html (20 September 2006)
- Aliawati, G. 2003. *Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras*. Buletin Teknik Pertanian volume 8 nomor 2, 2003.
- BPS. 2009. *Data Produksi Ubi Jalar Tahun 2009*. www.BPS.co.id.
- Brandt, L. 1996. *Emulsifier in Baked Goods*. The Avi Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd ed*. John Wiley and Sons, Inc, New York.
- DeGarmo, EP., W.G Sullivan and J.R Canada. 1984. *Economic Engineering 7th edition*. New York : Macmillan Publishing Company.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works : Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Hartomo, A.J, dan M.C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta : Andi offset.
- Hasenhuettl, G.L, dan R.W. Hartel. 2008. *Food Emulsifiers and Their Applications*. Chapman and Hall
- Haryanto, B., dan P. Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Hui, Y.H. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing*. Canada : John Wiley and Sons.
- McWilliams, M., 1974. *Food Fundamentals 2nd ed*. John Wiley and Sons, Inc, New York.
- Meyer.L.H. 1971. *Food Chemistry*. New York : Reinhold Publishing Co.

- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Prawiranegara., D.D., 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Pommeranz, Y dan C.E. Meloan. 1971. *Food Analysis : Theory and Practice*. The Avi Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component*. Unites States of America. Academic Press, Inc
- Potter, N.N. 1986. *Food Science 4 th ed*. The Avi Publishing, Co, Inc. Westport, Connecticut.
- Rukmana, R.H. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi. 1997. *Petunjuk Laboratorium*.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking 2 nd ed*. The Avi Publishing, Co, Inc. Westport, Connecticut.
- Vail, G.E. 1978. *Foods 7 th ed*. Houghton Mifflin Company, Boston.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Wijayanti, Y.R. 2007. *Skripsi: Substitusi Tepung Gandum(Triticum aestivum) dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) pada Pembuatan Roti Tawar*. Yogyakarta: UGM.